

Received: December 11, 2014  
Accepted: January 26, 2015

## Determination of Physicochemical and Textural Properties of Different Types of Sucuk Offered for Commercial Sale\*

Hatice Berna POÇAN<sup>1</sup>, Ali Samet BABAÖĞLU<sup>\*\*2</sup>, Kübra ÜNAL<sup>2</sup>, Mustafa KARAKAYA<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Selcuk University, Cumra Vocational School, Food Processing Department, 42500, Konya, Turkey

<sup>2</sup>Selcuk University, Faculty of Agriculture, Food Engineering Department, 42050, Konya, Turkey

### Abstract

Meat and meat products are important foodstuffs for adequate and balanced nutrition for the reason that they contain high quality and quantify protein, some minerals, vitamins and essential fatty acids. Possessing significant nutritional value, meat can be consumed not only as fresh but also as products obtained from application of different technological processes for the purpose of gaining various taste and flavor. Nowadays, Sucuk ranks among the meat products which are widely produced and consumed. Color, appearance and textural properties are among the most important quality parameters on preferring and purchasing meat product by consumer. In this research pH, color parameters and lactic acid values were determined for assessment of different types of Sucuk offered for commercial sale. By considering fermented and heat treated sucuks separately, which are offered for commercial sale; pH, color, lactic acid contents were determined. Besides parameters of hardness, adhesiveness, cohesiveness, springiness, gumminess, chewiness and resilience were ascertained on the purpose of finding out sucuks' textural properties. While pH values of fermented sucuk samples range between 4.92-5.37; their lactic acid quantity between 9.32-17.33 %, pH values of heat treated sucuk were detected between 4.92-5.68; their lactic acid quantity as 11.95-20.30%. Cross section  $a^*$  values of fermented sucuk samples were higher and outer  $a^*$  values of fermented sucuk samples were lower than heat treated sucuks.

**Keywords:** Sucuk, textural properties, color.

## Ticari Olarak Satışa Sunulan Farklı Tip Sucukların Fizikokimyasal ve Tekstürel Özelliklerinin Belirlenmesi

Hatice Berna POÇAN<sup>1</sup>, Ali Samet BABAÖĞLU<sup>\*\*2</sup>, Kübra ÜNAL<sup>3</sup>, Mustafa KARAKAYA<sup>4</sup>

### Özet

Et ve et ürünleri, yüksek kaliteli ve içerikli proteini, bazı mineralleri, vitaminleri ve esansiyel yağ asitlerini içermesi sebebiyle dengeli ve yeterli beslenmede önemli bir gıda maddesidir. Önemli bir besleyicilik değerine sahip olan et, hem taze olarak hem de değişik lezzet ve aroma özellikleri kazandırmak amacıyla farklı teknolojik işlemler uygulanmasıyla elde edilen ürünler şeklinde de tüketilebilmektedir. Sucuk günümüzde yaygın olarak üretilen ve tüketilen et ürünleri arasında yer almaktadır. Et ürünlerinin tüketici tarafından tercihi ve satın alınmasında en önemli kalite parametrelerinin başında renk, görünüş ve tekstürel özellikler gelmektedir. Bu çalışmada ticari olarak satışa sunulan fermente ve ısıtılmış sucuklar ayrı ayrı ele alınarak; pH, renk ve laktik asit içerikleri belirlenmiştir. Ayrıca sucukların tekstürel özelliklerini belirlemek amacıyla sertlik, yapışkanlık, elastikiyet, gamsılık, çiğnenebilirlik ve esneklik parametreleri objektif yöntemlerle tespit edilmiştir. Fermente sucuk örneklerinin pH değerleri 4.92-5.37; laktik asit miktarları %9.32-17.33 arasında değişirken, ısıtılmış örneklerin pH değerleri 4.92-5.68; laktik asit miktarları %11.95-20.30 arasında bulunmuştur. Fermente sucukların iç kesit yüzeyi  $a^*$  değerleri ısıtılmış

\* It was presented at 3<sup>rd</sup> Meat Products Workshop

\*\* Corresponding Author, e- mail: [asametbabaoglu@gmail.com](mailto:asametbabaoglu@gmail.com)

görmüş sucukların iç kesit yüzeyi  $a^*$  değerlerinden genel olarak yüksek bulunmuş; sucuk dış kesit yüzeyi  $a^*$  değerleri ise düşük bulunmuştur.  
**Anahtar Kelimeler :** Sucuk, tekstürel özellikler, renk.